



RCA, forêt de Ngotto : les produits forestiers, des ressources à développer

Annette Hladik, Claude Marcel Hladik

► To cite this version:

Annette Hladik, Claude Marcel Hladik. RCA, forêt de Ngotto : les produits forestiers, des ressources à développer. Canopée, 1995, 4, pp.7-8. hal-00552064

HAL Id: hal-00552064

<https://hal.science/hal-00552064>

Submitted on 10 May 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

RCA, forêt de Ngotto : les produits forestiers, des ressources à développer

Les lecteurs de ce bulletin de liaison sont certainement déjà convaincus de l'urgence qu'il y avait à établir en Centrafrique la zone de réserve intégrale de Ngotto pour préserver des espèces comme le Bongo, le Gorille ou l'Eléphant qui constituent à la fois un patrimoine mondial unique et un réservoir de diversité génétique. Nous voudrions également leur faire partager tout l'intérêt que nous trouvons à accompagner cette action de conservation par des recherches effectuées dans les autres zones, celle de l'aménagement forestier et celle du développement rural, dont les applications peuvent avoir des retombées économiques immédiates. Soulignons tout d'abord la richesse en essences forestières pour le bois d'œuvre d'usage local et pour l'exportation : il apparaît dans les inventaires (relevés CIRAD-forêt) qu'une exploitation rationnelle permettrait de tirer profit d'une cinquantaine d'espèces dont le bois, travaillé avec la technologie adéquate, donne des produits de très haute qualité, et de ne plus se limiter au sapelli et autres espèces du genre *Entandrophragma* que certains "marchands" se contentent d'extraire de la forêt, délaissant toutes les autres.

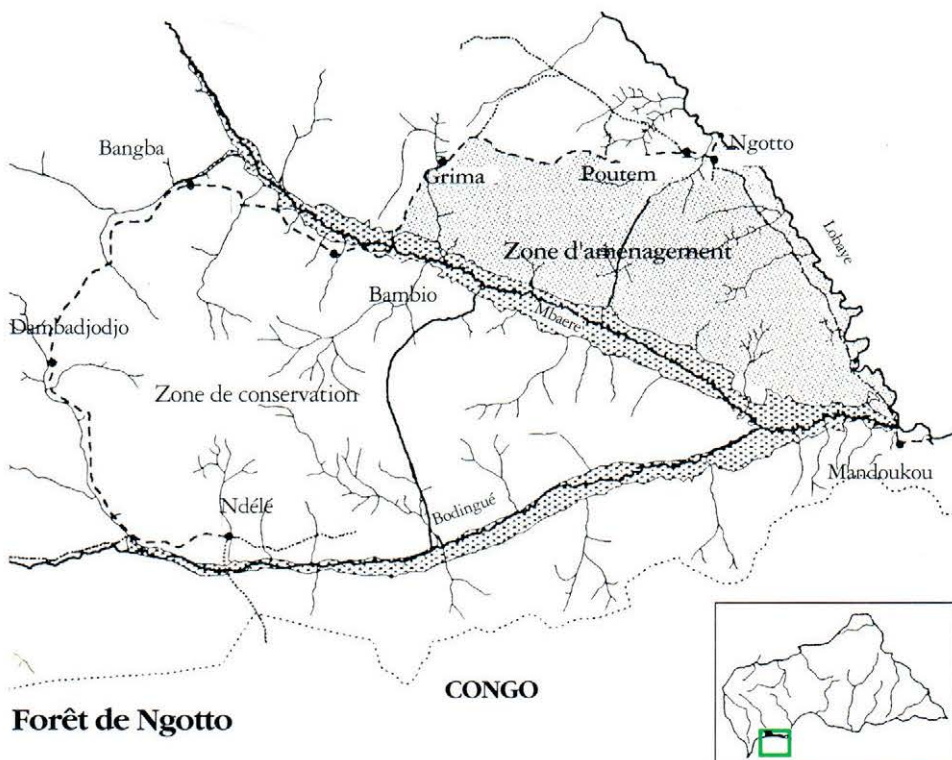
Mais il y a beaucoup plus que cette richesse en bois d'œuvre, dans la forêt de Ngotto. Tout l'intérêt du programme ECOFAC est d'utiliser la connaissance acquise sur l'ensemble de l'écosystème forestier pour l'intégrer dans les programmes de gestion de la zone de développement rural et d'en faire ainsi bénéficier la population locale. Non pas que celle-ci en ignore les usages ; bien au contraire, c'est à partir des connaissances traditionnelles que l'on peut découvrir la diversité des plantes alimentaires et médicinales, des procédés de capture et de conservation des petits animaux allant des chenilles au rat de Gambie, etc...

Le but du programme est d'en favoriser les usages et la commercialisation, en intensifiant leur production par la création de véritables agroforêts.

La notion de système agroforestier se répand de plus en plus en Afrique. Ce système de gestion a permis en Asie (notamment à Sumatra, en Indonésie) de constituer des

milliers de kilomètres carrés de jardins forestiers qui rapportent à leurs gestionnaires le produit de la vente de résine de Damar, par exemple, ou de fruits comme le Durian (*Durio zibethinus*) dont les citadins sont très amateurs. Le modèle asiatique -dont on peut s'inspirer car il correspond à une expérience établie au cours de plusieurs siècles- n'est évidemment pas exactement applicable aux régions forestières africaines. D'ailleurs, les petites agroforêts observées au Sud Cameroun (voir les articles de A. Hladik dans "La Recherche", 1992, et de E. Dounias, 1993, présentés au Séminaire UNESCO de Sangmélina, Cameroun) sont formées, en

hachées en mélange avec des viandes, du poisson ou des chenilles cuites dans la pâte d'arachide ou d'autres graines oléagineuses de la forêt. Ce mets délicieux est fort apprécié et les feuilles de koko que les pygmées de Ngotto ramènent de la forêt sont immédiatement troquées contre de la farine de manioc fabriquée par les villageois. Les paquets de feuilles de koko ainsi échangés arrivent jusqu'à Boda pour la vente. Cette plante de cueillette fait l'objet d'un commerce intense, notamment au Congo (voir le texte de Mialoundama, dans l'ouvrage UNESCO, série MAB n° 13 de 1993



Forêt de Ngotto

dehors des espèces fruitières introduites d'Asie ou d'Amérique, d'espèces locales et sont gérées bien différemment. Le principe de l'agroforesterie est d'utiliser la diversité des espèces et variétés de plantes et d'animaux bien adaptées aux contraintes locales. Une agroforêt doit comporter une biomasse assez forte pour éviter toute érosion du sol que la présence de légumineuses enrichit en azote.

Revenons à Ngotto et imaginons ce que pourront être ces agroforêts de la zone de développement rural où le système actuel de production vivrière est basé sur la culture d'une dizaine de variétés de Manioc en mélange sur une jachère de 3 à 5 ans. Parmi les produits alimentaires ramassés dans la forêt de Ngotto, le koko est une petite liane bien connue dans tout le bassin Congolais (*Gnetum africanum* et *Gnetum buchholzianum*). On en consomme les feuilles

"Tropical Forests, People and Food") et elle a déjà été cultivée en Centrafrique. C'est une liane peu envahissante qui peut supporter l'ombrage d'arbres tuteurs, par exemple des légumineuses enrichissant le sol en azote (soit des espèces bien connues comme *Leucaena*, soit des espèces africaines qui pourraient aussi être productrices de fruits comme *Tetrapleura tetraptera*). De fait, les essais d'introduction de plusieurs espèces sont en cours à Ngotto, soit en récupérant les plantules dans les zones d'aménagement forestier où la trop faible lumière n'aurait pas permis leur développement, soit en récoltant simplement des graines à semer en pépinière, soit même en essayant le bouturage.

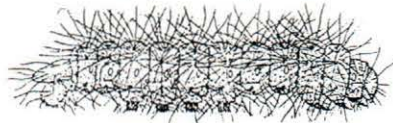
A côté de ces plantes dont on utilise les feuilles comme des brèdes (ou "épinards") dont on a identifié plusieurs autres espèces de forêt qui pourraient éventuellement être

cultivées ou gérées en milieu naturel, les nombreux arbres à fruits -auxquels les agro-vulgarisateurs ajoutent les espèces introduites (manguiers, avocats, ...) - constituent des valeurs sûres pour la consommations et la vente ; de même, le palmier à huile (*Elaeis guineensis*) dont on doit reconstituer le peuplement régional avec les variétés les plus productives en huile rouge. Les arbres fruitiers de la forêt de Ngotto sont évidemment les producteurs les mieux adaptés aux conditions climatiques et pédologiques régionales pour la constitution d'agroforêts. Le safoutier (*Dacryodes edulis*) est une de ces espèces bien adaptées ; c'est un arbre de taille moyenne dont les fruits sont commercialisables et sa rareté en Centrafrique est surprenante. Dans une plantation à l'abandon mais encore productive de quelques sacs de fruits récoltés -la seule de la région où le safoutier ait été cultivé- nous avons mis au jour des plantules et des jeunes arbres qui ont permis d'accroître la pépinière de G. Pérol pour commencer la diffusion de cette espèce. La recherche d'écotypes en provenance d'autres régions complètera cette découverte ponctuelle.

Mais les grands arbres les plus productifs de la forêt de Ngotto sont ceux où les papillons viennent déposer des milliers d'œufs qui donneront, à la saison des pluies, les chenilles comestibles très appréciées de toutes les populations locales, que l'on retrouve sur les marchés jusqu'à Bangui. Ces chenilles, riches en graisses et en protéines, arrivent sur les marchés fumées et séchées. Elle seront consommées cuites, notamment avec les feuilles de koko. D'après une estimation de biomasse de chenilles faites en Basse Lobaye par Serge Bahuchet, il y aurait au moins 2 kg de chenilles récoltables par hectare de forêt (soit 200 kg par km²). Cette biomasse est du même ordre de grandeur que celle qui a été calculée pour le céphalophe bleu (la "gazelle", *Cephalophus monticola*) au cours des observations faites par Gérard Dubost dans la forêt du Gabon. Mais ce qu'on doit considérer en premier lieu dans une telle comparaison entre les biomasses



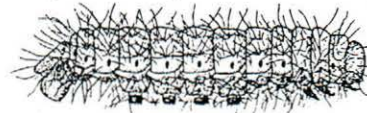
Mboyo (*Imbrasia oyemensis*)



Sounga (*Imbrasia epimethea*; jeune stade)



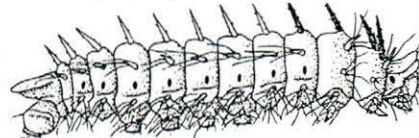
Sounga (*Imbrasia epimethea*; dernier stade)



Doudouma (*Attacidae*; indéterminé)



Nguguélé (*Imbrasia obscura*)



Kanga (*Pseudanthera discrepans*)



Mbanga (*Imbrasia truncata*)



Gbohoko
(ou Ndossi)
(*Anaphe* spp.)

Quelques chenilles comestibles de la forêt de Ngotto
(dessins d'après S. Bahuchet;
les noms vernaculaires sont en langue Bofi)

des vertébrés et des invertébrés, ce sont les vitesses de renouvellement des populations animales. Si des chasseurs capturent la moitié des céphalophes d'une forêt, il faudra plusieurs années pour que les animaux se multiplient et reconstituent la biomasse. Au contraire, le prélèvement de chenilles, même si nous supposons qu'on puisse ramasser 90 % des effectifs, n'affectera que très peu le renouvellement annuel de ces animaux car un seul papillon qui sort de sa chrysalide va pondre plusieurs centaines d'œufs sur les arbres dont le feuillage nourrit les chenilles.

C'est un point que nous tenions à souligner car les nombreux "arbres à chenilles" de la forêt de Ngotto - on en connaît plus de 20 espèces qui "produisent" au moins 12 types de chenilles comestibles - constituent une richesse en produits rapidement renouvelables à haute valeur nutritionnelle. La

gestion de ces richesses renouvelables nécessite une bonne connaissance scientifique et plusieurs aspects encore mal connus des cycles de développement des chenilles et des cycles de foliation des arbres nourriciers. L'étude de ces phénomènes cycliques est considérée par Georges Ngassé, Directeur National d'ECOFAC RCA, comme un aspect primordial des recherches à mener à Ngotto au cours des prochaines années.

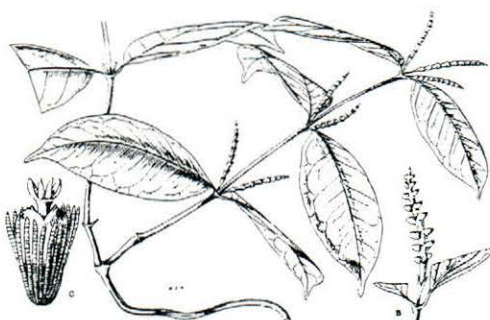
Car l'adaptation des espèces animales et des végétaux qui constituent l'écosystème forestier implique de nombreux équilibres qu'il faut éviter de rompre. On sait notamment que les chenilles qui consomment le feuillage des arbres choisissent les feuilles ayant la plus faible teneur en tannins. En effet, les tannins (qui sont des polyphénols), en se liant chimiquement aux protéines, diminuent la capacité de digestion des consommateurs. Cela explique les tendances évolutives des différentes espèces animales et végétales qui, plusieurs millions d'années avant que l'espèce humaine fasse son apparition sur le continent Africain, ont donné naissance à la grande diversité des arbres à chenilles de la forêt de Ngotto.

Il en est d'ailleurs des chenilles comme des hommes pour qui le goût astringent des tannins est perçu comme aversif. Et si l'on doit choisir des feuillages à cuire -comme le koko- on sélectionne toujours les espèces à faible teneur en tannins, dont le goût agréable justifie la valeur que la population de Ngotto et de tout le pays au-delà de Bangui attribue à ces ressources de la forêt.

En favorisant la gestion de ces ressources et le développement d'une économie de marché des produits alimentaires de la forêt de Ngotto, le programme ECOFAC de la République Centrafricaine peut s'appuyer sur les associations - en cours d'émergence - des femmes qui gèrent traditionnellement les productions vivrières. Les nouveaux types d'agroforêts en cours d'élaboration, incluant des espèces comme le koko dont les produits sont actuellement prélevés dans le milieu naturel, assureront le maintien d'un environnement diversifié et renouvelable. □

Annette Hladik (mission ECOFAC en RCA, Nov-Déc. 1994)

et Claude Marcel Hladik, CNRS, Anthropologie et Ecologie de l'Alimentation.



Gnetum buchholzianum